

# COLLECTION 2026



*Bruyere*

FINEST BELGIAN CHOCOLATES



# SOMMAIRE OVERZICHT - SUMMARY

|                                                                                      |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Gourmet Collection 2026</b>                                                       | <b>6</b>  |
| <b>Winter Edition</b>                                                                | <b>12</b> |
| <b>Nos ballotins et sachets garnis</b><br>Onze gevulde koffers - Our prepacked boxes | <b>18</b> |
| <b>Nos pralines</b><br>Onze pralines - Our chocolates                                | <b>20</b> |
| <b>Nos emballages vides</b><br>Onze lege verpakkingen - Our empty packagings         | <b>34</b> |

**Vous pourrez apercevoir ces symboles dans le catalogue, voici leur signification :**

*U komt deze symbolen tegen in de catalogus, hier is hun betekenis:*

**Il n'y a pas d'alcool dans ce produit.**

*Dit product bevat geen alcohol.*



**Il n'y a que des arômes et/ou des colorants naturels dans ce produit.**

*Dit product bevat enkel natuurlijke smaak-  
en/of kleurstoffen.*



**Il n'y a pas d'huile de palme dans ce produit.**

*Dit product bevat geen palmolie.*



**Nous contribuons aux activités de la Fondation Cacao Horizons par l'achat de produits de cacao ou de chocolat durables horizons.**

*Wij steunen de activiteiten van de Horizons Cocoa Foundation door de aankoop van Horizons duurzame cacao- of chocoladeproducten.*



## LA PASSION DU CHOCOLAT

Depuis 1909, le chocolat est pour nous synonyme de rêve, de passion mais également de créations sans limite. Grâce à une sélection de matières nobles, à des recettes traditionnelles et un savoir-faire artisanal, nous fabriquons à ce jour plus d'une soixantaine de pralines réputées pour leur intérieur et décoration.

Le praliné noisettes est le fleuron de notre marque depuis plus de 100 ans. Nous le produisons toujours dans nos ateliers de Gosselies avec un procédé artisanal afin de garantir ce caractère authentique qui nous définit si bien.

Pour combler les désirs les plus fous des amoureux du chocolat, nos chocolatiers sont constamment à la recherche de nouvelles associations de goûts, tantôt originaux, tantôt surprenants mais toujours aussi délicieux.

Nous avons investis énormément de temps et d'efforts dans la recherche de produits plus sains et responsables afin d'offrir une gamme qui est, aujourd'hui, sans colorant ni arôme artificiels, et presque entièrement sans huile de palme. Bruyere s'inscrit aussi dans une transition énergétique grâce à l'utilisation de panneaux solaires mais aussi d'une éolienne.

Vous l'aurez compris, Bruyere est un chocolatier de traditions qui veut répondre aux différents défis actuels. Nous continuerons de vous proposer des produits artisanaux et gourmands tout en s'inscrivant dans une nouvelle tendance positive.



# PASSIE VOOR CHOCOLADE

Sinds 1909 staat chocolade voor ons synoniem voor dromen, passie, maar ook voor onbegrensde creaties. Dankzij een selectie van edele materialen, traditionele recepten en ambachtelijk vakmanschap produceren we nu meer dan zestig pralines die bekend staan om hun interieur en decoratie.

De hazelnootpraliné is al meer dan 100 jaar de parel van ons merk. We produceren het nog steeds in onze ateliers in Gosselies, volgens een traditioneel proces om het authentieke karakter dat ons zo goed definieert te garanderen.

Om de gekste begeerten van chocoladeliefhebbers te bevredigen, zijn onze chocolatiers voortdurend op zoek naar nieuwe combinaties van smaken, soms origineel, soms verrassend, maar altijd heerlijk.

Wij hebben veel tijd en moeite besteed aan het onderzoek naar gezondere en meer verantwoordelijke producten om een assortiment te kunnen aanbieden dat, nu, vrij is van kunstmatige kleur- en smaakstoffen en bijna volledig vrij is van palmolie. Bruyere maakt ook deel uit van een energietransitie dankzij het gebruik van zonnepanelen en een windturbine.

Zoals u heeft begrepen, is Bruyere een traditionele chocoladefabrikant die wil inspelen op de verschillende uitdagingen van vandaag. Wij blijven u ambachtelijke en gastronomische producten aanbieden terwijl we een nieuwe positieve trend volgen.

# PASSION FOR CHOCOLATE

Since 1909, chocolate has been for us a synonym of dreams, passions, and limitless creations. Thanks to a selection of noble materials, traditional recipes, and artisanal know-how, we currently manufacture more than sixty pralines known for their filling and decoration.

Our hazelnut praliné has been the flagship of our brand for over 100 years. To produce it, we continue to use an artisanal process in our workshops in Gosselies, guaranteeing the authentic character that defines us so well.

To satisfy the wildest desires of chocolate lovers, our chocolatiers are continually looking for new combinations of tastes, sometimes original, sometimes surprising but always so delicious.

We've taken the time and effort to research healthier and more responsible options to offer a range of products free of artificial flavors and colors, as well as free of nearly all palm oil. Bruyere is taking part in a green energy transition thanks to solar panels and a wind turbine.

As you may see, Bruyere is a traditional chocolatier who wants to meet the various current challenges ahead. We aspire to continue offering artisanal and gourmet products while being part of a new positive trend.

# Gourmet Collection 2026

NOS COFFRETS 9 pièces

NEW



Assortiment pralines



12 par carton - 11010070



Assortiment truffes



12 par carton - 11010071



Assortiment caramel



12 par carton - 11010072





## Assortiment pralines



8 par carton - 11010073



## Assortiment truffes



8 par carton - 11010074



## Assortiment caramel



8 par carton - 11010075



# NOS BOÎTES GOURMET

NEW



## Truffles cacao intense



8 par carton - 11010076



## Truffles spéculoos



8 par carton - 11010077



## Truffles coco



8 par carton - 11010078



## Truffles tiramisu



8 par carton - 11010080



## Truffles pistache



8 par carton - 11010079



## Truffles cacao



8 par carton - 11010087



# Winter Edition



**Truffles Spéculoos 250g**  
*Winter Edition*



6 units par carton - 11040224



**Truffles Cacao 250g**  
*Winter Edition*



6 par carton - 11040223



**Truffles Coco 250g**  
*Winter Edition*



6 par carton - 11040225

Coco  
Truf

Finest Belg



Brunner

Winter Edition



Speculoos Truffles  
Truffes Speculoos

Assortiment de 21 chocolats

*Winter Edition*



6 par carton - 11040222





## Assortiment de pralines



Type 250g/225g net - 11040120 - 10 par carton

Type 375g/335g net - 11040126 - 8 par carton

Type 500g/450g net - 11040121 - 6 par carton



**Ballotin type 100g/90g net**



12 par carton - 11040260



**Ballotin type 200g/180g net**



12 par carton - 11040261



## Ballotin type 170g



12 par carton - 11040262



# NOS BALLOTINS



Ballotin type 100g/90g net



12 par carton - 11060290



Ballotin type 200g/180g net



12 par carton - 11040072



Ballotin assortment



Type 250g/225g net - 11040103 - 10 par carton

Type 375g/335g net - 11040102 - 8 par carton

Type 500g/450g net - 11040096 - 6 par carton

Type 850g/750g net - 11040070 - 3 par carton

# NOS SACHETS

## Truffes spéculoos



11040209 - 150g  
10 par carton

## Mendiants fondant



11040202 - 150g  
10 par carton

## Manons



11040216 - 150g  
10 par carton

## Orangettes fondant



11040283 - 150g  
10 par carton

## Truffes cacao



11040213 - 150g  
10 par carton



# Nos pralines

Onze pralines - Our chocolates

## PRALINÉ NOISETTE



### Coeur lait

Praliné noisette  
Hazelnootpraliné  
Hazelnut praliné  
11010098



### Lady

Gianduja  
11060284



### Maya

Gianduja 80 % dressé et surmonté d'une  
noisette grillée  
Gianduja 80% met een geroosterde hazelnoot  
Gianduja 80% topped with a roasted hazelnut  
11060385



### Tokyo

Gianduja  
11030041



### Marquise

Gianduja intense  
Intense Gianduja  
Intense Gianduja  
11030042



### Noix

Praliné noisette et céréales croustillantes  
Hazelnootpraliné en knapperige cerealen  
Hazelnut praliné with crispy cereals  
11020387



### Gianduja

Gianduja  
11030157



### Clara

Gianduja et céréales croustillantes  
Gianduja met knapperige cerealen  
Gianduja with crispy cereals  
11010050



### Céleste

Praliné avec édulcorants d'origine naturelle  
Praliné met natuurlijke zoetstoffen  
Praliné with natural sweeteners  
11060444



## Coeur rouge

Praliné aux fruits rouges  
Praliné met rode vruchten  
Praliné with red fruit  
11010091



## Inca

Praliné noisette et feuilletine  
Hazelnootpraliné met feuilletine  
Hazelnut praliné with feuilletine  
11060384



## Arabica

Praliné café  
Koffie praliné  
Coffee hazelnut praliné  
11060161



## Alhambra

Praliné noisette avec noisettes concassées  
Hazelnootpraliné met gemalen hazelnoten  
Hazelnut praliné with crushed hazelnuts  
11020011



## Ambrose

Praliné noisette avec noisettes concassées  
Hazelnootpraliné met gemalen hazelnoten  
Hazelnut praliné with crushed hazelnuts  
11020059



## Régina

Praliné noisette et feuilletine  
Hazelnootpraliné met feuilletine  
Hazelnut praliné with feuilletine  
11020431



## Javanaise

Praliné café  
Koffie praliné  
Coffee praliné  
11020318



## Equinoxe

Praliné avec édulcorants d'origine naturelle  
Praliné met natuurlijke zoetstoffen  
Praliné with natural sweeteners  
11060420

# PRALINÉ AMANDE



## Amandeo

Praliné amandes avec feuilletine  
Amandelpraliné met feuilletine  
Almond praliné with feuilletine  
11060396



## Mandoria

Gianduja amandes avec riz soufflé  
Amandelgianduja met gepofte rijst  
Almond gianduja with puffed rice  
11060397



## Amanea

Praliné amandes  
Amandel praliné  
Almond praliné  
11060398



## Amandine

Praliné amandes  
Amandel praliné  
Almond praliné  
11020035





# TRUFFES



## Truffe Beurre

Ganache au beurre chocolatée  
Chocolade boterganache  
Chocolate butter ganache  
11010296



## Truffe Caramel

Ganache au caramel  
Karamelganache  
Caramel ganache  
11030379



## Truffe Marc de Champagne

Ganache au Marc de Champagne  
Marc de Champagne ganache  
Champagne liquor ganache  
11010298



## Truffe Brésilienne

Praliné et nougatine  
Praliné met nougatine  
Praliné with nougatine  
11020271



## Truffe Cacao Intense 80%

Ganache chocolat noir intense 80%  
Donkere chocoladeganache 80%  
Dark chocolate ganache 80% intense  
11030047



## Truffe Coco

Ganache à la noix de coco  
Kokosnotenganache  
Coconut ganache  
11060243



## Truffe Spéculoos

Ganache au speculoos  
Speculoosganache  
Speculoos ganache  
11060247



## Truffe Tiramisù

Ganache lait au tiramisu avec un enrobage  
de cacao et café  
Tiramisu melkganache met cacao- en  
koffielaagje  
Tiramisu milk ganache with cocoa and coffee  
coating  
11060246



## Truffe Rocher

Praliné  
11060280



## Truffe Macchiato

Ganache macchiato  
11060249



## Truffe Macaron Framboise

Ganache macaron framboise  
Frambozenmacaron ganache  
Raspberry macaroon ganache  
11030160



## Truffe Pop Corn

Ganache popcorn  
Popcorn ganache  
Popcorn ganache  
11030159

# DÉCOUVREZ NOTRE TRUFFE PISTACHE



## Truffe Pistache

Ganache pistache enrobée de pistache broyées  
Pistacheganache omhuld met gemalen pistachenoten  
Pistachio ganache coated in crushed pistachios  
00068707



## Manon Pistache

Mousse de pistaches légèrement salées et grillées  
Mousse met gezouten & geroosterde pistaches  
Mousse with salted & grilled pistachios  
11020295



## Manon Chocolat

Crème fraîche au chocolat  
Verse room met chocolade  
Chocolate fresh cream  
11030218



## Manon Crème Fraîche

Crème fraîche à la vanille  
Verse room met vanille  
Vanilla fresh cream  
11020349



## Manon Dame Blanche

Crème fraîche  
Verse room  
Fresh cream  
11020356



## Manon Café

Crème fraîche au café  
Verse room met koffie  
Coffee fresh cream  
11030195



## Manon Noisette

Ganache au café surmontée d'une noisette  
Koffie ganache met een hazelnoot  
Coffee ganache topped with an hazelnut  
11040298



## Manon Tradition

Ganache légère au café  
Lichte koffie ganache  
Light coffee ganache  
11060395



## Manon Spéculoos

Ganache au Spéculoos  
Spéculoosganache  
Spéculoos ganache  
11030220



## Manon Cookies

Ganache cookies  
Cookies ganache  
Cookiesganache  
11030075

# CARAMELS



## Coeur Caramel

Caramel au beurre salé  
Zout boter caramel  
Salted butterscotch caramel  
11030383



NEW

## Vanila

Caramel à la vanille  
Vanille karamel  
Vanilla caramel  
11060260



NEW

## Passio

Caramel et fruit de la passion  
Karamel en passievrucht  
Caramel and passion fruit  
11060261



NEW

## Caffeo

Caramel au café  
Koffie Karamel  
Coffee Caramel  
11060262



NEW

## Caramelo

Ganache caramel chocolat  
Chocolade-karamelganache  
Chocolate caramel ganache  
11060263



# GANACHE



## Azteka

Ganache à la fève de Tonka  
Ganache met de Tonkaboon  
Ganache with Tonka beans  
11060389



## Coeur Jaune

Ganache à la mangue  
Mango ganache  
Ganache with mango  
11010067



## Mignonne

Ganache à l'orange  
Ganache met sinaasappel  
Dark chocolate ganache with orange  
11030388



## Brazilia

Ganache au café pur Arabica  
Koffie ganache puur arabica  
Milk chocolate ganache with pure Arabica  
coffee  
11020110



## Framboise

Ganache framboise chocolat noir  
Donkere chocolade frambozenganache  
Dark chocolate raspberry ganache  
11030043



## Caraïbe

Ganache chocolat d'origine Saint Domingue  
Ganache chocolade van origine Santo  
Domingo  
Single origin chocolate ganache Santo  
Domingo  
11030011



## Caline

Crème au beurre à la vanille sur un  
fond de nougatine  
Bottercrème met vanille en nougatine  
Vanilla butter cream with nougatine  
11030074



## Coquine

Crème au beurre au café sur un  
fond de nougatine  
Bottercrème met koffie en nougatine  
Coffee butter cream with nougatine  
11030073



# CONFISERIE



## Marie

Massepain  
Marsepein  
Marzipan  
11050155



## Fraise Massepain

Fraise en massepain  
Marsepein aarbei  
Marzipan strawberry  
11050070



## Carré Massepain

Carré massepain enrobé de chocolat  
Vierkant marsepein met chocolade  
Marzipan square with chocolate  
11020272





## Orangettes Fondant

Ecorces d'oranges confites enrobées de  
chocolat fondant  
Gekonfijte sinaasappelschillen omhuld met  
chocolade  
Orange peels covered with dark chocolate  
11030294



## Mendiants Fondant

Pastilles de chocolat fondant parsemées de  
fruits secs  
Puur chocolade plaatjes met gedroogde  
vruchten  
Dark chocolate bases covered with dried fruit  
11030256



## Mendiants Lait

Pastilles de chocolat lait parsemées de  
fruits secs  
Melk chocolade plaatjes met gedroogde  
vruchten  
Milk chocolate bases covered with dried fruit  
11030270





## Pralines Liqueurs

Assortiment de pralines à la liqueur  
Assortiment likeurpralines  
Mix of liquor chocolates  
11050020



## Guinette

Cerise entière avec noyau macérée  
dans du Kirsch  
Hele kers met pit in Kirsch gedrenkt  
Cherry with stone macerated in Kirsch  
11030035



## Pâtes de fruits

Pâtes de fruits  
Vruchtenpasta  
Fruit jellies  
11050048



## Carrés pâtes de fruits

Pâtes de fruits  
Vruchtenpasta  
Fruit jellies  
13050033





# Nos emballages vides

Onze lege verpakkingen - Our empty packagings

## BALLOTINS VIDES



**Ballotin 250g**

11090045 - x50



**Ballotin 375g**

11090052 - x50



**Ballotin 500g**

11090069 - x50

## CARTONNETTES



**250g**

11090092 - x1

**375g**

11090093 - x1

**500g**

11090094 - x1

## RUBANS



**Ruban bordeaux**

15050058 - 15mm x 100M



**Ruban gris**

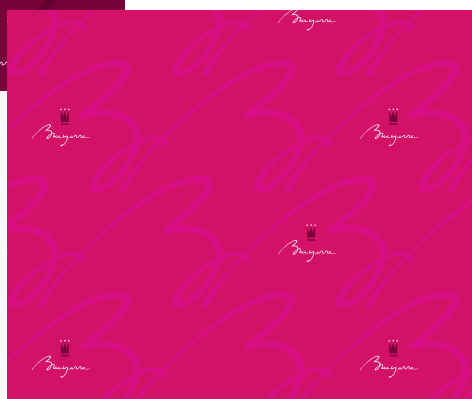
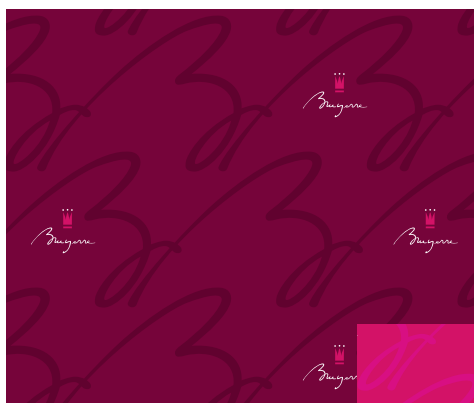
15050083 - 15mm x 100M



**Ruban rose**

15050106 - 15mm x 100M

## PAPIER D'EMBALLAGE



**Papier emballage  
réversible**

*omkeerbaar papier*  
reversible paper

**125-250g**

15050066

**375-500g**

15050065

**Service commercial**  
**Bruyerre Chocolates s.a.**

**Maxime Branne**

☎ +32 (0)71 23 23 84

✉ maxime.branne@bruyerre.eu

**Service commercial**  
**Belgique Bruyerre s.a.**

☎ +32 (0)71 25 01 49

✉ televente@bruyerre.be

**Bruyerre Chocolates SA**  
**Rue François Léon Bruyerre 38**  
**0032 (0)71 23 23 80**  
**www.bruyerre.eu**

